

* AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DE 15 LINHAGENS DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) CULTIVADAS NA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS

Rosemary Gualberto Fonseca Alvarenga **PEREIRA**, rosegfap@ufla.br, DCA/UFLA; Luciana Maria Vieira **LOPES**, lmvlopes@ufla.br, DCA/UFLA; Maria Aparecida **CORREIA** DCA/UFLA, Antônio Nazareno Guimarães **MENDES**, DAG/UFLA.

RESUMO: Com o objetivo de avaliar sensorialmente as diferenças existentes entre linhagens de café (*Coffea arabica* L.) amostras da linhagens de Mundo Novo (MG 376-4, 379-19 e 388-17), Catuaí Vermelho (MG 44, 144, 99 e 15), Catuaí Amarelo (MG 62, 17 e 47) Icatu Amarelo (MG 2944 e 3282), Rubi (MG 1192), Acaíá Cerrado (MG 1474) e Topázio (MG 1189), foram colhidas em 3 épocas durante o período de colheita, na safra 1998/99, na FESP. O café obtido por torra clara ou americana foi avaliado por sete provadores treinados, que perceberam 21 atributos diferentes nestas amostras, e variáveis entre elas, demonstrando as diferenças que podem existir na bebida entre linhagens de uma mesma espécie.

PALAVRAS CHAVE: Café, linhagens, qualidade, sensorial, aroma, sabor.

ABSTRACT: This work aimed at evaluating the existing differences among lineages of coffee (*Coffea arabica* L.) samples of lineages of Mundo Novo (MG 376-4, 379-19 e 388-17), Catuaí Vermelho (MG 44, 144, 99 e 15), Catuaí Amarelo (MG 62, 17 e 47) Icatu Amarelo (MG 2944 e 3282), Rubi (MG 1192), Acaíá Cerrado (MG 1474) e Topázio (MG 1189). Samples were collected in three stages during the harvest of 1998/1999, at FESP. The coffee obtained from clear or American roasting was evaluated by seven trained taste testers that found 21 different attributes from the samples and variations among them, showing the differences that may exist in the beverage from different lineages of a simple species.

KEYWORDS: coffee, lineages, quality, sensory, aroma, taste.

INTRODUÇÃO

A cafeicultura é um dos setores mais tradicionais da agroindústria mineira. Esta permanência no mercado de produção de café deve-se principalmente, ao café de excelente qualidade produzido pelo Estado, destacando-se entre diversos fatores, as condições climáticas propícias da região. A qualidade do café, é o fator chave para a valorização do produto. A prova de xícara é empregada no Brasil, para averiguação da qualidade, desde 1917, no entanto, um critério uniforme para sua realização é inexistente, variando de uma entidade para outra. Segundo Cortez (1988), existe uma tendência em se considerar a bebida dura como valorização máxima do café, assim, a prova de xícara, nos moldes em que é realizada, pode ser considerada um teste subjetivo, incapaz de descrever com fidelidade as características organolépticas da bebida.

A Organização Internacional do Café utiliza uma descrição de atributos sensoriais para a bebida do café, designando para o sabor/aroma características como animal, borracha, caramelo, cereal/malte, chocolate, cinza, fruta/citrus, grama/mato/ervas, madeira, nozes, queimado/fumaça, químico/medicinal, ranço/podre, tabaco, terra e vinho. Para o gosto descreve: ácido, amargo, azedo, doce e salgado e ainda as características corpo, cobertura na língua, e adstringência e ardido/acre e picante correspondendo às sensações bucais. (Coelho, 2000).

O grão de café apresenta uma grande diversidade de compostos químicos, que durante e após a torração são utilizados em reações químicas originando importantes componentes do aroma e sabor da bebida. Dependendo da constituição química, poderão ser formados compostos desejáveis e indesejáveis, com características de sabor e aroma perceptíveis. A composição química do grão de café pode variar em função do clima, região, altitude, solo, espécie e outros. Com relação às espécies, sabe-se que o café arábica apresenta concentrações mais elevadas de carboidratos, lipídeos e trigonelina, sendo considerado de melhor qualidade, enquanto os cafés robustas considerados de bebida neutra exibem, geralmente, maiores teores de compostos fenólicos e cafeína (Illy e Vianni, 1995). Linhagens de café que apresentem variação na composição química, podem apresentar diferenças nas características sensoriais da bebida do café. Com base nestas relações, o presente trabalho objetivou avaliar sensorialmente grãos de 15 linhagens de café (*Coffea arabica* L.) e correlacionar com a qualidade.

* Projeto financiado pelo CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DO CAFÉ

É importante ressaltar que análises sensoriais detalhadas são extremamente importantes, principalmente para o mercado de cafés especiais. Com a segmentação do mercado e exigência de qualidade por parte dos consumidores uma caracterização detalhada dos atributos sensoriais permitiria ao Brasil alcançar posições de maior destaque num mercado tão competitivo.

MATERIAL E MÉTODO

As linhagens Mundo Novo (MG 376-4, 379-19 e 388-17), Catuaí Vermelho (MG 44, 144, 99 e 15), Catuaí Amarelo (MG 62, 17 e 47) Icatu Amarelo (MG 2944 e 3282), Rubi (MG 1192), Acaiá Cerrado (MG 1474) e Topázio (MG 1189), foram colhidas em 3 épocas durante o período de colheita, na safra 1998/99, na FESP-EPAMIG, no município de São Sebastião do Paraíso, região Sul de Minas Gerais. A análise sensorial dos grãos foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial/DCA. Utilizou-se a torração clara ou americana. Após moagem e padronização em peneira de 20 mesh, a bebida foi preparada utilizando-se 10g de amostra para 100 ml de água deionizada, em primeira fervura. Os provadores, num total de 7, inicialmente realizaram um teste de perfil de livre escolha, descrevendo caracteres atribuídos ao aroma e sabor. Na etapa final, ocorreu a designação de notas para cada atributo (escala de 0 a 10). As análises foram feitas em cabines separadas. As amostras eram discriminadas por códigos, assim os provadores não tomaram conhecimento sobre a procedência das amostras, recebendo as bebidas já preparadas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As características observadas nos testes preliminares de sabor/aroma na análise sensorial para o aroma foram: amêndoa, amendoim torrado, caramelo, cereal, chocolate, ervas, fermentado, fumaça, óleo, queimado, químico, ranço, verde, cinza e ardido/acre. Para o gosto foram percebidos os atributos amargo, ácido, azedo e doce e as sensações bucais corpo, cobertura na língua e adstringência. A intensidade destas características mostrou variação entre as linhagens.

Notas de azedo foram observadas apenas nas linhagens de Topázio MG 1189, Acaiá Cerrado (MG 1474), Catuaí Vermelho (MG 15) e Catuaí Amarelo MG (17). O atributo cinza foi percebido apenas nas amostras da linhagem MG 1474 e MG 1192. Um leve aroma de químico foi observado nas linhagens MG 1189 e MG 15 e o aroma de ranço nesta primeira e em MG 99 e MG 17. As linhagens MG 62, MG 2944 e MG 47 não diferiram entre si ao apresentarem o aroma queimado. Ainda foram detectados nas amostras de MG 376-4, MG 44 e MG 1474 o aroma ardido/acre. Segundo Coelho (2000), os atributos químicos, adstringente, ardido e ranço considerados desagradáveis apresentaram-se com maior intensidade em amostras de cafés de bebida estritamente mole que continham maior quantidade de defeitos preto, ardido e verde ().

Quanto à intensidade de acidez, as linhagens não diferiram entre si, apresentando uma acidez mediana, considerada satisfatória para a obtenção de uma bebida agradável. A doçura variou entre as amostras, não tendo sido detectada na linhagem MG 3282. Os atributos considerados mais agradáveis tais como amendoim torrado, amêndoas/nozes, cereal e caramelo apresentam-se em quantidades desejáveis nas amostras estudadas, demonstrando a grande viabilidade destas linhagens na obtenção de cafés com bebida agradável.

Ainda a respeito dos atributos do aroma. As características ervas, fumaça e fermentado foram percebidas em algumas linhagens e o aroma óleo apareceu em apenas 9 das 15 linhagens, com valores baixo, o que é considerado bom para a bebida. As sensações de adstringência, cobertura na língua e corpo apresentaram variações entre as linhagens.

CONCLUSÕES

As linhagens apresentaram as características sensoriais com variações na quantidade e na qualidade destas, sugerindo que existe uma variação na bebida de diferentes linhagens de café da espécie arábica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COELHO, K. F. **Avaliação química e sensorial da qualidade do café de bebida estritamente mole após a inclusão de grãos defeituosos**. Lavras: UFLA, 2000. 96p. (Dissertação – Mestrado em Ciência dos Alimentos).
- CORTEZ, J.G. Aplicações da espectroscopia fotoacústica na determinação da qualidade do café. **Cafecultura Moderna**, Campinas, v.1, n.2, p. 31-33, jul./ago. 1988.
- ILLY, A.; VIANI, R. **Espresso coffee: the chemistry of quality**. San Diego, 1995. 253p.

AVISO

ESTA PUBLICAÇÃO PODE SER ADQUIRIDA NOS
SEGUINTE ENDEREÇOS:

FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES

Edifício Sede, s/nº. - Campus Universitário da UFV
Viçosa - MG
Cep: 36571-000
Tels: (31) 3891-3204 / 3899-2485
Fax : (31) 3891-3911

EMBRAPA CAFÉ

Parque Estação Biológica - PqEB - Av. W3 Norte (Final)
Edifício Sede da Embrapa - sala 321
Brasília - DF
Cep: 70770-901
Tel: (61) 448-4378
Fax: (61) 448-4425